



**FICHE TECHNIQUE 2018**

|   |  |
|---|--|
| Nom du domaine : OLIVIER CHAMPION   | Code client Interloire : 801041        |
| Adresse : Rue Elie Savatier   | Cp : 72340 Commune : PONCE SUR LE LOIR |
| Téléphone : 06-68-60-72-43  | Portable : 06-68-60-72-43              |
| Email : vins.champion@orange.fr   | Site web :                             |
| Raison sociale : OLIVIER CHAMPION   |  |
| Contact / responsable : M CHAMPION Olivier OLIVIER  | Nom du propriétaire : CHAMPION OLIVIER |
| Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non | Quelle année ? 2014                    |
| Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non       | Précisez ? non                         |
| Surface de production : 1.50 HA   | Volume produit en moyenne : 50.00HL    |

|  |   |
|--|---|
| <b>LA CUVÉE</b>  |   |
| AOC /IGP (catégorie) : COTEAUX DU LOIR   |   |
| Milésime : 2017  | Couleur : Rouge                               |
| Nom de la cuvée ou marque : PINEAU D'AUNIS   |   |
| Volume disponible à la vente : 18.00   |   |
| <b>Description du vin</b>  |   |
| Oeil / Nez /Bouche : TRES CLAIR TYPE POIVRE  |   |
| Cépages utilisés (en %) : PINEAU D'AUNIS   |   |
| Age moyen des vignes : 30.00   | Superficie des vignes pour cette cuvée : 0.40 |
| Rendements (hl/ha) : 40.00   |   |
| Mode de vendange : MANUEL  |   |
| Nature du sol et du sous-sol : ARGILO CALCAIRE   |   |
| Nombre de tries :  |   |
| Conditions de vendange : NORMALE   |   |
| Spécificité de vinification et élevage : CUVE INOX   |   |
| Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non          | Nombre de mois : Type de bois :               |
| Elevage sur lies : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non          | Nombre de mois :                              |
| Fermentation malolactique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non |   |
| Alcool total : 12.07 Degrès acquis : 12.07   | Sucre résiduel : 0.00                         |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 18.00 HL  |   |

|   |  |
|---|--|
| Nombre de bouteilles commercialisés : 2000    |  |
| Date de mise en bouteille prévue : 2018-03-14 | Date de commercialisation : 2018-04-01 |
| Prix particulier TTC départ cave : 6.50 €     |  |
| Export : %                                    | 3 premiers marchés :                   |
| France : 100.00%                              |  |
| <input type="checkbox"/> GMS : %              |  |
| <input type="checkbox"/> Caviste : %          |  |
| <input type="checkbox"/> CHR : %              |  |
| <input type="checkbox"/> Particulier : %      |  |

**FICHE TECHNIQUE 2018**

|  |  |
|--|--|
| Nom du domaine : <u>Domaine de Cézine</u>  | Code client Interloire : <u>113769</u>                   |
| Adresse : <u>Rue de Cézine</u>   | Cp : <u>72340</u> Commune : <u>MARCON</u>                |
| Téléphone : <u>02-43-44-13-70</u>  | Portable :   |
| Email : <u>earl.francois.fresneau@wanadoo.fr</u>   | Site web : <u>https://www.fresneau.fr</u>                |
| Raison sociale : <u>EARL FRESNEAU</u>  |  |
| Contact / responsable : <u>EARL FRESNEAU Amandine</u>  | Nom du propriétaire : <u>FRESNEAU Amandine et Xavier</u> |
| Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ? |  |
| Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Précisez ?           |  |
| Surface de production : <u>16.00</u> HA  | Volume produit en moyenne : <u>500.00</u> HI             |

|  |  |
|--|--|
| <b>LA CUVÉE</b>  |  |
| AOC /IGP (catégorie) : <u>COTEAUX DU LOIR</u>  |  |
| Milésime : <u>2017</u>   | Couleur : <u>Rouge</u>                               |
| Nom de la cuvée ou marque : <u>Janus</u>   |  |
| Volume disponible à la vente : <u>90.00</u>  |  |
| <b>Description du vin</b>  |  |
| Oeil / Nez /Bouche :   |  |
| Cépages utilisés (en %) : <u>Pineau d'aunis 65% Gamays 20%, Cabernet Franc et côt 15%</u>        |  |
| Age moyen des vignes : <u>36.00</u>  | Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>3.00</u> |
| Rendements (hl/ha) : <u>30.00</u>  |  |
| Mode de vendange : <u>MAV et Main</u>  |  |
| Nature du sol et du sous-sol : <u>Argilo silicieux</u>   |  |
| Nombre de tries :  |  |
| Conditions de vendange : <u>pluvieuse</u>  |  |
| Spécificité de vinification et élevage : <u>rien</u>   |  |
| Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non          | Nombre de mois : Type de bois :                      |
| Elevage sur lies : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non          | Nombre de mois :                                     |
| Fermentation malolactique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non |  |
| Alcool total : <u>12.19</u> Degrès acquis : <u>12.19</u>   | Sucre résiduel : <u>0.00</u>                         |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>90.00</u> HL                                 |  |

|  |   |
|--|---|
| Nombre de bouteilles commercialisés : <u>12000</u>               | Date de commercialisation : <u>2018-05-06</u>                               |
| Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-04-12</u>             |   |
| Prix particulier TTC départ cave : <u>6.00</u> €                 |   |
| Export : <u>0.00</u> %   | 3 premiers marchés :  |
| France : <u>100.00</u> %   |   |
| <input type="checkbox"/> GMS : %                                 |   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>10.00</u> %     | ex de points de vente Paris/Province :                                      |
| <input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>25.00</u> %         | ex de points de vente Paris/Province : <u>Le Moulin des quatres saisons</u> |
| <input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>65.00</u> % | ex de points de vente Paris/Province : <u>au domaine</u>                    |

**FICHE TECHNIQUE 2018**

|   |   |
|---|---|
| Nom du domaine : <u>Domaine LELAIS</u>  | Code client Interloire : <u>801514</u>                            |
| Adresse : <u>41 route de Poncé</u>  | Cp : <u>72340</u> Commune : <u>RUILLE SUR LOIR</u>                |
| Téléphone : <u>02-43-79-09-59</u>   | Portable :  |
| Email : <u>vins@domainelelais.com</u>   | Site web :  |
| Raison sociale : <u>Domaine LELAIS</u>  |   |
| Contact / responsable : <u>LELAIS CLAIRE</u>  | Nom du propriétaire : <u>Domaine LELAIS</u> <u>Domaine LELAIS</u> |
| Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?  |   |
| Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Précisez ? <u>non</u> |   |
| Surface de production : <u>17.00</u> HA   | Volume produit en moyenne : <u>500.00</u> HL                      |

**LA CUVÉE**

AOC /IGP (catégorie) : COTEAUX DU LOIR

Milésime : 2017 Couleur : Rouge

Nom de la cuvée ou marque :

Volume disponible à la vente : 40.00

**Description du vin**

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 85% Pineau d'Aunis, 10% Gamay, 5% Cabernet Franc - Côt

Age moyen des vignes : 30.00 Superficie des vignes pour cette cuvée : 3.00

Rendements (hl/ha) : 35.00

Mode de vendange : Manuel et machine

Nature du sol et du sous-sol : Argile silex

Nombre de tries : 2

Conditions de vendange : Ensoleillées

Spécificité de vinification et élevage : Macération grappes entières 15 jours

Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : Type de bois :

Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique :  Oui  Non

Alcool total : Degrès acquis : 12.70 Sucre résiduel : 0.00

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 40.00 HL

|  |  |
|--|--|
| Nombre de bouteilles commercialisés : <u>5300</u>                | Date de commercialisation : <u>2018-03-11</u>                      |
| Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-02-13</u>             |  |
| Prix particulier TTC départ cave : <u>5.50</u> €                 | 3 premiers marchés : <u>Canada</u>                                 |
| Export : <u>5.00</u> %   |  |
| France : <u>95.00</u> %  |  |
| <input type="checkbox"/> GMS : %                                 |  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>5.00</u> %      | ex de points de vente Paris/Province : <u>Nicolas</u>              |
| <input type="checkbox"/> CHR : %                                 |  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>90.00</u> % | ex de points de vente Paris/Province : <u>Au domaine en direct</u> |